

**RINGKASAN**

**MOCHAMMAD DIEDIN ARIEF. Pengawasan Mutu Proses Produksi Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) Dalam Kaleng di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia, Banyuwangi, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Eka Saputra, S.Pi., M.Si.**

Ikan segar merupakan salah satu komoditi yang mudah mengalami kerusakan (*high perishable food*). Pengawetan dan pengolahan dilakukan untuk menghindari rusaknya bahan pangan dan untuk meningkatkan daya simpannya namun tidak mengurangi nilai gizinya. Salah satu bentuk diversifikasi produk olahan perikanan adalah produksi ikan lemuru (*Sardinella lemuru*) dalam kaleng. Selama proses produksi di industri pengolahan pangan harus dilakukan pengawasan mutu dan pengawasan proses produksi untuk meningkatkan kepercayaan konsumen, mencegah kerusakan produk dan menjamin keamanan produk.

Tujuan Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk mengetahui penerapan pengawasan mutu selama proses produksi dan mengetahui kendala yang dihadapi dalam penerapan proses pengawasan mutu proses produksi ikan lemuru (*Sardinella lemuru*) dalam kaleng di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia, Banyuwangi, Jawa Timur. Praktek Kerja Lapangan ini dilaksanakan di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia Muncar Unit Proses Sarden, Jalan Sampangan No. 1, Desa Kedung Rejo, Muncar, Banyuwangi, Jawa Timur. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 18 Desember 2018 sampai 18 Januari 2019. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder.

Pengawasan pada proses produksi ikan lemuru (*Sardinella lemuru*) dalam kaleng di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia dilakukan mulai dari tahap penerimaan bahan baku, *cutting, washing, filling, precooking*, penirisan, *filling media* (saos), *seaming, retorting, cooling*, pengkodean, pelabelan, inkubasi, pengepakan dan penyimpanan dilakukan oleh QC dan pengawas (*supervisor*). Pada proses pengawasan tidak didapatkan kendala yang berarti, kendala akan

muncul pada saat mesin rusak namun dapat langsung diperbaiki oleh bagian teknisi serta pada saat tidak adanya bahan baku ikan lemuru untuk proses produksi ikan kaleng yang mengakibatkan terhentinya proses pengawasan.

## SUMMARY

**MOCHAMMAD DIEDIN ARIEF. Quality Controlling of Canned Lemuru (*Sardinella lemuru*) Production Process at PT. Blambangan Foodpackers Indonesia, Banyuwangi, East Java. Academic Advisor Eka Saputra, S.Pi., M.Si.**

Fresh fish is one of the perishable foods. Preservation and processing are carried out to avoid damage to food and to increase its shelf life but does not reduce its nutritional value. One form of diversification of processed fishery products is canned lemuru (*Sardinella lemuru*) production. During the production process in the food processing industry, quality control and supervision of the production process must be carried out to increase consumer confidence, prevent product damage and ensure product safety.

The purpose of Field Work Practice (PKL) is to find out the application of quality controlling during the production process and find out the obstacles faced in applying the quality controlling process of the production process of canned lemuru (*Sardinella lemuru*) at PT. Blambangan Foodpackers Indonesia, Banyuwangi, East Java. This Field Work Practice (PKL) was carried out at Sardine Process Unit of PT. Blambangan Foodpackers Indonesia Muncar, Jalan Sampangan No. 1, Kedung Rejo Village, Muncar, Banyuwangi, East Java. This activity was held on December 18th, 2018, until January 18th, 2019. The working method used in this internship is a descriptive method with data collection including primary data and secondary data.

The controlling in the process of producing canned lemuru (*Sardinella lemuru*) at PT. Blambangan Foodpackers Indonesia is carried out from the stages of receipt of raw materials, cutting, washing, filling, precooking, draining, media filling (sauce), seaming, retorting, cooling, coding, labeling, incubation, packing and storage carried out by QC and supervisors. In the controlling process, there were no significant obstacles, the obstacles would arise when the engine was damaged but could be repaired directly by the technician. The other obstacle that would effect the production process if there is no raw material to produce canned lemuru fish which resulted in the stopping of the controlling process.

## KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga Laporan Hasil Praktek Kerja Lapang (PKL) tentang Pengawasan Mutu Proses Produksi Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) Dalam Kaleng di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia, Banyuwangi, Jawa Timur ini dapat terselesaikan. Laporan ini disusun berdasarkan hasil praktek kerja lapang yang telah dilaksanakan padatanggal 18 Desember 2018 sampai 18 Januari 2019 di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia, Banyuwangi.

Penulis menyadari Laporan Praktek Kerja Lapang ini masih banyak memiliki kekurangan baik dalam penyusunan maupun penulisan, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun senantiasa penulis harapkan guna perbaikan laporan ini. Akhir kata semoga Laporan Hasil Praktek Kerja Lapang ini dapat bermanfaat khususnya bagi rekan-rekan mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya dan penulis sendiri guna meningkatkan wawasan dan pengetahuan di bidang perikanan, terutama pengolahan hasil perikanan.

Surabaya, 14 Februari 2019

Penulis

### UCAPAN TERIMA KASIH

Dari penyusunan proposal kegiatan Praktek Kerja Lapang hingga penyelesaian Laporan Praktek Kerja Lapang ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari semua pihak. Sehingga pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar besarnya kepada:

1. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., MP. selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
2. Bapak Eka Saputra, S.Pi., M.Si. selaku dosen pembimbing sekaligus dosen wali yang telah memberikan arahan dan bimbingan dari penyusunan proposal hingga terselesaikan Laporan Praktek Kerja Lapang.
3. Bapak Agustono, Ir., M. Kes. selaku Koordinator Praktek Kerja Lapang. Serta seluruh staff pengajar, dan staff bagian akademik kemahasiswaan yang telah memberikan bantuan dalam menulis Laporan Praktek Kerja Lapang.
4. Ibunda Suparmini, Alm. Ayahanda Mochamad Zaenal Syamsurizal, Dyah Rini Hidayah Vinahari selaku Kakak kandung serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan moral maupun motivasi selama Praktek Kerja Lapang.
5. Bapak Ir. I Putu Gede Wiriana, selaku direktur PT. Blambangan Foodpackers Indonesia.
6. Ibu Retno Eko Lestari, S.E. selaku manager operasional PT. Blambangan Foodpackers Indonesia.

7. Ibu Sriyami beserta staff Divisi Produksi PT. Blambangan Foodpackers Indonesia yang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
8. Bapak Suyadi beserta staff Divisi Procurement PT. Blambangan Foodpackers Indonesiayang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
9. Ibu Desy Ayu beserta staff Divisi Quality Assurance dan Research & Development PT. Blambangan Foodpackers Indonesia yang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
10. Ibu Luluk M. beserta staff Divisi Warehouse PT. Blambangan Foodpackers Indonesiayang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
11. Ibu Nurul H. beserta staff Divisi Work in Process PT. Blambangan Foodpackers Indonesia yang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
12. Bapak Nanang W. beserta staff Divisi Teknik PT. Blambangan Foodpackers Indonesia yang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
13. Rizaldi Ruswandi, Nafisah Al Mufidah, dan Fina Fatimatus Zahro selaku rekan satu lokasi Praktek Kerja Lapang. Terimakasih atas semangat dan motivasinya.
14. Bapak Zainal Abidin, Ibu Musarofah, Mbak Dya, dan Ghisella selaku keluarga yang telah mengurus saya selama di Banyuwangi dan turut memberi semangat dan motivasi pada pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
15. Rekan-rekan Teknologi Hasil Perikanan (THP) angkatan 2016, terima kasih atas semangat dan kebersamaannya.

16. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupun penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang yang tidak dapat penulis tuliskan satu persatu.

Penulis menyadari laporan ini memiliki banyak kekurangan dalam penulisan maupun penyusunan, namun penulis berharap semoga laporan ini bermanfaat bagi pembaca, khususnya rekan-rekan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya.

Surabaya, 14 Februari 2019

Penulis